

1 Hauptgerichte

Die Preise gelten für eine Einzelportion eines Hauptgerichts im 580-ml-Weckglas. Für Catering gilt eine Mindestbestellmenge von 6 bis 12 Portionen, je nach Gericht und Saison. Kontaktieren Sie mich, damit wir die Details besprechen können.

Parmigiana.....	17 CHF
Ricotta-Gnocchi mit Ragù.....	17 CHF
Ricotta-Gnocchi mit Gemüse und Walnusspesto.....	17 CHF
Klassische Lasagne.....	17 CHF
Pilz-Lasagne.....	17 CHF
Chili con Carne.....	17 CHF
Chili sin Carne.....	16 CHF
Ossobuco mit cremigem Risotto.....	18 CHF
Grünes Risotto mit Ziegenkäse.....	16 CHF
Die Pastete der durstigen Erntehelfer.....	16 CHF
Die Pastete des glücklichen Schäfers.....	18 CHF

2 Aufstriche und Salate

Aufstriche werden in den Größen „Probe“ (100 ml), „Einzelportion“ (300 ml) oder „Zum Teilen“ (500 ml) serviert. Es gilt eine Mindestbestellmenge zwischen

Hummus.....	4 / 11 / 18 CHF
Baba Ghanoush.....	4 / 11 / 18 CHF
Pilzterrine.....	4 / 11 / 18 CHF
Leverpostej, dänische Leberpastete.....	4 / 11 / 18 CHF
Sardellen-Terrine.....	4 / 11 / 18 CHF
Quinoa-Salat mit süssem Paprika.....	4 / 11 / - CHF
Buchweizensalat mit Zucchini-creme.....	4 / 11 / - CHF

3 Desserts im Glas

Die Desserts werden in Portionsgrößen (100 ml) oder als Einzelportion (300 ml) serviert. Es gilt eine Mindestbestellmenge von

Schokoladenmousse mit Sahne.....	4 / 11 CHF
Vegane Schokoladenmousse.....	4 / 11 CHF
Zitrusmousse.....	4 / 11 CHF
Tarte Tatin.....	- / 11 CHF
Tiramisu.....	- / 11 CHF
Brotpudding mit Pflaumensauce.....	- / 11 CHF

4 Kuchen

Kuchen werden in einer Form für 8 Personen serviert; einige können auch als Minikuchen bestellt werden. Die Mindestbestellmenge beträgt 8 Personen.

Baskischer Käsekuchen, 8 Pers., Dm. 20 cm	- / 32 CHF
Orangenkuchen mit Schokoladen, 8 Pers., Dm. 20 cm.....	- / 32 CHF
Pavlova Kuchen, 1 Pers. Mini, 8 Pers., Dm. 25 cm.....	6 / 36 CHF